



Michelin 2026



Carte de Printemps 2026

LE MENU « GOURMAND » à 40€ l'entrée + le plat + le dessert (ou fromages)

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 45 € entrée + plat + fromages + dessert

ACCORD METS ET VINS 3 verres de vin: à 12 €

- Blanc Chardonnay , - Rouge 100% Grenache Maison OGIER, - Banyuls rouge Rimage

Entrées

LE DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES vinaigrette à l'huile de truffe, oeuf cuit à 63°

LE VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES DU PUY-EN-VELAY, flan de champignons, roquette et noisettes caramélisées

Plats

LA PÊCHE DU JOUR CUIT A LA PLANCHA, sauce soja, purée de patates douces

LA FRICASSÉE DE VOLAILLE BIO D'AUTRAC, aux épices douces polenta aux champignons

Fromages et/ou Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant à la fraise

LA NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange

Prix nets, taxes et services compris